Rocznik XVII. Lwów, 15. lutego 1904. Nr. 4.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego 1. 2.

W obronie słabszych.

Pod takim tytułem otrzymał *Rolnik* list z Wiednia w sprawie nowego rozdziału kontyngentu indywidualnego pomiędzy gorzelnie rolnicze, jaki ma nastąpić w tym roku przed rozpoczęciem przyszłej kampanii, a obowiązywać znowu na lat 4. — Z uwagi na ogromną doniosłość tej kwestyi dla naszego, niemal wyłącznie tylko rolniczego kraju powtarzamy ten artykuł za „Rolnikiem“ — na miejscu naczelnem. — Wypowiedzenie naszego w tej sprawie zapatrywania rezerwujemy sobie na później „Chwilowo spirytus płaci — pisze — ceny idą w górę i zaraz jak gdyby dla przyćmienia tych kilku chwil jaśniejszych, tak rzadkich niestety w życiu rolnika, zjawia się kłopot; co będzie, jak ci kontyngent obetną — jak oprocentujesz gorzelnię, jak wykarmisz inwentarz, co zrobisz ze zbywającemi kartoflami, których przecie z płodozmianu wyrzucić nie można tak łatwo — słowem cały szereg pytań, zdolnych, najlepszy humor zamącić.

Takie same pytania zadają sobie pewno posiadacze nowych gorzelni, których nie ma z czego obdzielić dostatnio.

W istocie, dopóki burak będący koroną interzywnej uprawy nie stanie się w naszych gospodarstwach tem, czem się stał już od dawna w Niemczech, we Francyi, Belgii a nie szukając daleko, u naszych braci Czechów, dopóty kartofel może dlatego tak u nas rozpowszechniony, że najlepiej dogadza ociężałej naturze słowiańskiej, będzie kwintessencyą naszych pomysłów agronomicznych, kończących się na gorzelni, która obok premii daje wywary i dużo nawozu. Może kiedyś będzie inaczej, gdy prócz wódki będziemy wyrabiać z tego samego kartofla: krochmal, syrop, mączkę kartoflaną, na dziś jednak gorzelnia jest wszystkiem, a bez dostatecznego kontyngentu opłacić się nie może.

Słusznie też wystąpiono w obronie starych gorzelni rolniczych przed uszczupleniem i tak niezmiernie małych ich kontyngentów. Ustawa z roku 1888 zapewniła nam kontyngent miniwalny po 2 hl. na każdy hektar policzalnej przestrzeni gruntów; potem obniżono go do 1·42 proc., a wreszcie przed czterema laty do 1·17 proc. Jeżeli tak dalej pojdzie, to znajdziemy się w końcu zupełnie ogołoceni z praw, zdobytych przecie mozolnym na roli trudem, a nie przywilejem. Wtedy na pobojowisku sterczeć będą kominy, ale nie gorzelni podnoszących rolnictwo, jeno fabrycznych zakładów spekulacyjnych, do których nasza polska natura jakoś nie nadaje się. W chwili wyjścia ustawy z r. 1888 była u nas tylko jedna gorzelnia fabryczna, dziś jest dwie a mają one wielką przewagę nad prymitywną gorzelnią rolniczą, przewagę jaką daje kapitał, ulepszona technika przemysłowa i wyrobione stosunki handlowe. Zdawano sobie z tej wyższości sprawę, kiedy wymyślono kontyngentowanie wódki i aby wyrównać dla nas choć w części warunki produkcyi, obłożono gorzelnie rolnicze niższym o 10 zł. podatkiem konsumcyjnym. Nie powiemy, żeby to usunęło przewagę przemysłu fabrycznie prowadzonego nad przemysłem domowym, do której to kategoryi gorzelnie rolnicze zaliczyć trzeba; miało raczej ten skutek, żeśmy zleniwieli jeszcze w usiłowaniach podniesienia techniki, wytworzenia jakiejś organizacyi handlowej między sobą i wyzwolenia się z zależności ekonomicznej w jakiej obecnie trzymają nas rafinerye spirytusu, które opanowawszy w kraju sprzedaż na wewnętrzną konsumcyę, dyktują nam ceny

· lwią część zysku zabierają dla siebie. Nadomiar tego wszystkiego, dziś grozi nam jeszcze uszczuplenie kontyngentu, aby było z czego obdzielić nowe gorzelnie, których przybyło w ciągu ostatnich lat czterech 162, a w samej Galicyi do 100.

Jakiem prawem? Czy dlatego, że ustawa z r. 1900 powołana do życia przez § 14 postanowiła, że do obdzielenia nowych gorzelni mają się przyczyniać i fabryczne i stare gorzelnie rolnicze?

Przeciwko tej zasadzie arbitralnie narzuconej i sprzecznej z intencyami i duchem pierwotnej ustawy z r. 1888 zaprotestowali czescy agraryusze i komitety obydwuch naszych Towarzystw rolniczych a zaprotestowali bardzo słusznie, bo w takiem zrównaniu do jednej miary dwóch odmiennych typów gorzelni, popełniono zazadniczy błąd, nic sobie nie robiąc z prawa uchwalonego rok przedtem w r. 1899 przez prarlament. Takie wyraźne stanowisko sfer agrarnych nie podoba się oczywiście przemysłowcom fabrycznym, suto obdzielonych kontyngentami w r. 1888. Stanowią też oni pozornie jedyne argumenty, które jednak nie wytrzymują krytyki żadnej wobec tego, że cyfry dowodzą, iż Galicya została kontyngentową ustawą faktycznie pokrzywdzoną.

Bücheler czy Bauer?

(Dokończenie)

6) Pytaniu p. Salkowskiego, jaka różnica istnieje między sposobami Büchelera a Bauera — czynię chętnie zadość odpowiadając, jak poniżej.

Wedle brzmienia patentu Bauera, wymaga sposób jego w zastosowaniu praktycznem trzech koniecznych czynności:

a) lekkiego nakwaszenia,

b) sterylizacyi zakwaszonych do przygotowania droższy służących, zacierów,

c) dodatki ekstraktu drożdżowego.

Jest przeto ten sposób w zastosowaniu praktycznem niewygodny, a wskutek sterylizacyi i dodatków ekstraktów odżywczych drożdży od sposobu Büchelera, który, przy używaniu jedynie kwasów mineralnych, daje znakomite rezultaty. Przytem wspomniany dodatek kwasowy Büchelera różni się zupełnie i jakościowo i pod względem fizyologicznego działania od dodatków Bauera.

Dodatek kwasowy wymieniony w patencie Bauera ma, wobec zastosowania kwasów w sposobie Büchelera — znaczenie całkiem podrzędne.

Zaciery zaprawione ilością kwasów, podaną przez Bauera, nie pozwalają na prowadzenie sztucznych drożdży, stale czystych i zdolnych do fermentacyi. Fakt powierdza sam Bauer przez to, że musi po osiągnieniu dodatków kwasowych przedsiębrać sterylizacyę przeznaczonej do przygotowania droździy ilości ziemniaków lub zacieru kukurudzianego. Tego rodzaju sterylizacya zacierów przez wygotowanie powoduje jednak — jak ogólnie wiadomo — tak znaczną zmianę w składzie zacierów, że odżywienie drożdży musi na tem ogromnie ucierpieć, wobec czego później dla dopełnienia straty drożdżowych materyałów odżywczych musi być użytym ekstrakt drożdżowy.

Nic też innego nie jest w tem wypowiedzianem, jak to, że według patentu Bauera, ani dodatek kwasu siarczanego, ani sterylizacya zacierów, do osiągnięcia dobrych rezultatów nie wystarczają.

Dla jego sposobu po dokonaniu sterylizacyi jest jeszcze także dodatek dobrego drożdżowego środka odżywczego bezwarunkowo potrzebny.

Natomiast sposób Büchelera pozwala jedynie przy użyciu dodatków kwasowych i to w ściśle oznaczonych granicach — do osiągnięcia wszystkich tych korzyści, jakie Bauer osiąga dopiero przy zastosowaniu i nakwaszeniu i sterylizacyi i ekstraktów odżywczych.

W ten sposób osiąga się cel, na drodze daleko prostszej i tańszej, aniżeli to ma miejsce przy patencie Bauera, cel, do którego — jak wiadomo — oddawna dążono, a który mimo to nie mógł być osiągnięty, jakkolwiek z wielu stron zalecano zastosowanie kwasów mineralnych, ponieważ brakowało świadomości, a z tychże samych powodów i środków rozpoznawczych, wśród jakich granic działa na wytwór drożdży dodatnio lub ujemnie — taki dodatek kwasowy.

Temu, że przy zacierach niesterylizowanych wprowadzenie trwałych, od bakteryj wolnych drożdży sztucznych według sposobu Büchelera jest możliwem i zresztą jest faktem dokonanym, dały dowód setki wielkich, średnich i małych gorzelń w Austro-Węgrzech, Niemczech i Rosyi.

Jasnem jest, że w pierwszym rzędzie dodatek Bauera środków odżywczych i umożliwiona przez ten dodatek sterylizacya zacierów drożdżowych, na czem się patent Bauera opiera, a nie użycie kwasu siarczanego, jest podstawą systemu Bauera.

Że stare nakwaszenie wśród warunków podanych przez sposób postępowania Bauera — musi działać dodatnio, jest już rzeczą dla fachowca oddawna znaną.

Zupełnie jednak nieznanem było — a i w patencie Bauera niema o tem mowy — że według przypuszczeń uczynionych przez Büchelera, a mianowicie świadomego, w zupełnie ścisłych granicach trzymanego używania kwasów mineralnych, możliwem jest usunięcie organicznych kwasów zawartych w materyale zacierów, a w ten sposób — przez usunięcie tworzenia się bakteryogicznych kwasów mlecznych — i otrzymanie bez sterelizacyi, ekstraktu drożdżowego, i czystych drożdży, stałych, wolnych od bakteryi, zdolnych do fermentu drożdży sztucznych.

Co do uwagi, że użycie kwasu siarczanego nie jest nowym wymysłem, to potwierdzają wyniki, które teraz przy sposobie Büchelera osiągnięto, że to postępowanie różni się rzeczowo od dawniejszego używania kwasów mineralnych do wyrobu drożdży, albo innemi słowy, że zastosowywane dotychczas użycie kwasu mineralnego było — że tak powiem — zupełnie przypadkowe i że dopiero przez profesora dra Büchelera zostało skierowane na tę drogę, na której może być osiągniętym dobry rezultat, a dotychczasowe wadliwe nakwaszanie zacierów drożdżowych za pomocą bakteryi może być korzystnie zastąpionem.

Sądzę, żem przeciw sposobowi Bauera w dostateczny (?) sposób wykazał różnice i prostotę sposobu Büchelera. Zwróciłbym nakoniec uwagę pana Salkowskiego, że Bauer przeciw udzieleniu austryackiego patentu wszelkie możliwe i niemożliwe momenty podniósł i gdyby użycie kwasu siarczanego według metody Büchelera nowością nie było, nie byłyby z pewnością ani niemiecki państwowy urząd patentowy, ani c. k. austryacki urząd patentowy patentu udzieliły.

Skoro tylko poglądy, bez żadnych obcych wpływów się wyjaśnią, odniesie sposposób Büchelera, który jest jedynym sposobem przyszłości, zwycięski tryumf, chociażby Bauer nie wiedzieć jak dął w surmy reklamy!

Załączając dla Szanownej Redakcyi od niektórych wysoko cenionych właścicieli gorzelń kopie świadectw do oceny

kreślę się z szacunkiem

Ignacy Pulay.

Drożdże sztuczne

hodowane na kwasie mineralnym w połączeniu z pożywką drożdżową zastępującą słód.

Metoda Bauera bez opłaty patentowej

przez

Kazimierza Hordyńskiego.

(Dokończenie).

Podstawą postępowania jest gęste zacieranie, do którego tak wielu gorzelników jeszcze ma wstręt, chociaż jest ono w zasadzie dla gorzelń rolniczych najracyonalniejsze. Przejdźmy szczegółowo przebieg prowadzenia Bauerowskiej metody przyrządzania drożdży, a potem wyniki badań drożdży i zacierów. Zaraz bezpośrednio po scukrzeniu zacieru przenosi się potrzebną ilość tego zacieru do drożdżarki i jeszcze cukruje około jednej godziny. Po scukrzeniu dodano 3 kg. wiadomego ekstraktu drożdżowego i rozpoczęto chłodzenie — przy 50 Cel. dodano kwas siarczany zastępujący kwas mlekowy. Obliczając dawkę kwasu siarczanego potrzeba wpierw uwzględnić własny kwas słodkiego zacieru, tak zwany kwas roślinny. Słodki, ekstraktem zadany zaciorek wykazywał 0·4° cc. ługu na 20° cc

i 22° Ball. cukru musiano przeto taką dawkę skoncentrowanego kwasu siarczanego obliczyć, aby w zaciorku osiągnąć 1.6 cc kwasu.

Rachunek w tym wypadku jest taki: Ilość zaciorku była 450 litrów, ilość matki 30 litrów, zatem ilość zadanych drożdży 480 litrów ilość kwasu potrzeba było do 1·6--0·4 = 1·2 cc doprowadzić przez odpowiednią ilość kwasu siarczanego. 1 cc ługu = 0·05 gr. kwasu siarczanego, którego wolumen 0·03 cc.

Jeżeli chcemy wprowadzić kwasek do zaciorku na 1·2 cc ługu w 20 cc, to będziemy mieli w 100 cc. 1·2 × 5 = 6 cc względnie 6 × 0·03 = 0·18 cc, to znaczy, że na 100 cc zaciorku potrzebujemy dać 0·18 cc koncentrowanego kwasu siarczanego. Na każden litr 1·8 cc, a na 100 lit. 180 cc, na 480 lit. zatem 864 cc kwasu siarczanego. Ta ilość kwasu siarczanego musi być wpierw w potrójnej ilości wody rozcieńczona i potem przez powolne wlewanie do zaciorku dodana.

Temperatura zadanych drożdży wynosiła 16° Cel., cukier 22° Ball., kwas 1·6 na 20 cc ługu. Źrałe drożdże odrobiły w 23 godzinach na 6° Ball, ogrzały do 27° Cel., kwas 1·65 na 20 cc. ługu. Jest to ważna okoliczność, że przyrost kwasu po 23 godzinach wynosił tylko 0·05 cc. ługu, zatem był tak mały jak przy żadnem innym postępowaniu.

Obraz pod mikroskopem musi każdego fachowca w zdziwienie wprowadzić. Widać tylko łańcuchy powiązanych komórek drożdżowych, bakteryi zaledwie 1 czy 2 zresztą całkiem czyste pole. Taki wygląd drożdży źrałych w obrazie mikroskopowym jest najlepszym dowodem, że kwas mlekowy rzeczywiście skończył już swoją rolę w fabrykacyi spirytusu.

A teraz przypatrzymy się przebiegowi fermentacyi zadanej temi drożdżami. Temperatura ustawienia zacieru była 16° Cel., cukier 21° B. kwas 0·4 cc. Po 72 godzinnej fermentacyi temperatura zacieru sfermentowanego 27° Cel. (zacier w czasie najwyższego rozgrzania doszedłby do 28—30 Cel. lecz był schłodzony zapomocą wężownicy) pozorne odfermentowanie 0·6 Bal. kwas 0·7 cc ługu.

Mikroskop odfermentowanego zacieru okazuje wiele jeszcze żywych komórek drożdżowych, ani śladu bakteryi kwasu mlekowego, zaledwie 2 laseczniki w całem polu

Zatem przyrost kwasu i w odfermentowanym zacierze tak mały, że niema porównania z jakąkolwiek inną metodą.

Co się tyczy rezultatu w tych warunkach to ten był następujący: fabryka zaciera na raz 29 cet. m. kartofli płukanych dokładnie odważonych o 23·3% skrobii — 675·6 kg. i 0·6 cet. met. jęczmienia — 30·0 kg. skrobi, razem tedy 705·6 kg. skrobii, z czego otrzymano 430 litr. absol. alkoholu, przeto 60·94 l. %.

Wobec takich wyników nie można dosyć gorąco polecić gorzelnikom rolniczym wypróbowania i zaprowadzenia metody Bauerowskiej, a w pierwszej linii owym licznym gorzelniom, których już samo urządzenie nie dozwala prawidłowego prowadzenia drożdży kwasem mlekowym.

Korzyści metody Bauera.

Z wprowadzeniem metody Bauera odpada sporządzanie zaciorku drożdżowego ze słodu i zacieru, gdyż potrzeba tylko przenieść potrzebną ilość samego zacieru zcukrzonego do drożdżarki, odpada wyrób 1/4 części dziennego zapotrzebowania słodu, a tem samem i walcowanie tego słodu przezco z większą swobodą można uprawiać słód do zacieru, można uprawiać tylko długi silnie wyrośnięty słód, gdyż taki słód jak wiadomo posiada daleko większą siłę cukrzącą.

Odpada zupełnie długie stanie hołowicy, utrzymywanie jej w pewnych temperaturach, nakrywanie, podgrzewanie i ogrzewanie lokalu nocą i wszystkie zachody przy kwaszeniu hołowicy, a w miejsce 48 godzinnych drożdży prowadzi się 24 godzinne, z których 2 do 3 godzin zajmuje czas przygotowania hołowicy i zadania ją drożdżami, 20—22 godzin pozostaje na fermentacyę drożdży aż do ich źrałości. Zakażenie hołowicy jest niemożliwe, gdyż niema wcale martwych punktów ani żadnego dłuższego kwaskowania, przezco otrzymuje się idealnie czyste drożdże jak to obraz mikroskopijny pokazuje. Skutkiem czystych i silnych drożdży przebieg fer-

mentacyi jest silny i czysty, nigdy pieniący fermentacya następna jest silna i długotrwająca, gdyż dyastaza aż do ostatka jest czynną, i nie zniszczoną przedwcześnie przez kwasy -- z tego też powodu, że fermentacya, jest czysta i zaciory nie zakażone, że niema w zaciorach odfermentowanych bakteryi ani mlekowych ani masłowych ani kulistych, braha jest czysta, zdrowa o wiele smaczniejsza i nie było przykładu, aby przy metodzie Bauerowskiej występowała gruda, jest to rzecz nieoceniona przy opasie i chowie bydła.

Wreszcie rachunek z pożywką a słodem. Zaoszczędza się 1% jęczmienia na 100 kg. kartofli, którego wartość pokrywa z sowitą nadwyżką wartość ekstraktu i kwasu siarczanego, jakto każdy z panów gorzelników odpowiednio do dziennej przeróbki łatwo obliczyć sobie może.

Na ostatek równy jednakowy wydatek wódki bez owych skoków powodowanych niepowodzeniem z drożdżami uprawianemi na kwasie mlekowym, co stanowi 1 do 2 odsetki z kilograma skrobi na korzyść wydatków alkoholu.

Czem trudniejsze są warunki w gorzelni, czy to przez złe urządzenie, czy to przez złe nieczyste lub zepsute produkta — tem wybitniej przejawiają się korzyści metody Bauerowskiej. Ta nowa metoda rozbudza wreszcie chęć do postępu w każdym gorzelniku, zachęca do badań mikroskopijnych, na stopień kwasu, na zachowaną dyastazę, na zacukrowanie, na odrabianie zacierów, gdyż wogóle jest ona interesująca i otwiera pole do dalszego postępu i doskonalenia się w zawodzie.

Żadna metoda a tembardziej metoda Bauerowska nie da się z opisu lub z książki umiejętnie zastosować w danej gorzelni. Kto chce iść na pewne bez ryzyka i bez strat, niechaj nie puszcza się na samodzielne próby, lecz niech się uda osobiście do takiej gorzelni, w której już metoda Bauerowska jest umiejętnie prowadzona, tu musi być naoczne namacalne przekonanie się i zbadanie całego prowadzenia, gorzelnik musi nabrać wewnętrznego przekonania o wartości metody i przejąć się nią, dopiero wtedy będzie mógł z powodzeniem w swojej gorzelni ją zaprowadzić.

Spółka rolnicza w Sokalu jako zastępstwo Raabskiej fabryki spirytusu i ekstraktu ma na swój rejon ustanowioną dla pouczania się metody Bauerowskiej gorzelnię w Spasowie, gdzie każdy z pp. gorzelników po 12 godzinnej osobistej bytności całą manipulacyę przyswoić sobie może.

Rozumnie się samo przez się, że w miarę rozszerzania się metody, będą i inne gorzelnie dla pouczania nowo zaciągających się pp. gorzelników wyznaczone i każdy tam będzie mógł studyować, gdzie mu będzie bliżej i dogodniej.

Dogodniejszych ułatwień już chyba pp. Właściciele gorzelń życzyć sobie niemogą:

Wolne bez wszelkich opłat raz na zawsze używanie wynalazku, bezpłatna informacya i pouczenie w umyślnie do tego ustanowionych gorzelniach dla wszystkich, którzy niniejszą rozprawą do rąk dostaną [1]). Spółka rolnicza w Sokalu działa niezaprzeczenie więcej dla dobra Właścicieli gorzelń jak żadna inna instytucya może więc mieć nadzieję, że usiłowania jej nie będą bezowocne.

Pogadanka o alkoholizmie.

Lwowska „Czytelnia katolicka“ uprosiła dra Jana Stellę Sawickiego, inspektora szpitali krajowych, do wygłoszenia odczytu

[1]) Nie możemy pominąć milczeniem pewnej okoliczności, która mogłaby wpłynąć na mylne tłomaczenie sobie postępowania naszej Redakcyi. — Druk niniejszego artykułu rozpoczęliśmy w najlepszej wierze, co do jego oryginalności, tymczasem już po ukończeniu składu pierwszej części w Nrze 1. dowiedzieliśmy się, że już go drukowano w formie broszury nakładem Spółki rolniczej w Sokalu i rozesłano po gorzelniach w kraju. Wiedząc coś podobnego przedtem, nie bylibyśmy podejmowali się roli redakcyi przedrukowującej artykuły z rozpowszechnionych już broszur i tem samem narażali się na ponoszenie zbytecznych — co najmniej — kosztów nakładu tem więcej, że dla zrobienia miejsca temu artykułowi musieliśmy usunąć inne na dalszy plan i narazić się na — bądź co bądź — słuszne wymówki ich autorów. W normalnym toku dopiero po wydrukowaniu tego artykułu w „Gorzelniku“ mogły się były rozejść agitacyjne broszury, ale jako odbitki z „Gorzelnika“. Na przyszłość będziemy ostrożniejsi. — (Przyp. Redakcyi).

„o użyciu i nadużyciu napojów spirytusowych“. Na tę pogadankę przybyło liczne grono członków Towarzystwa wstrzemięźliwości „Eleuterja“, oprócz stałych słuchaczy, członków Czytelni. Nie brakło także i pań.

Prelegent, doświadczony lekarz, w zwięzłych wyrazach przedstawił dodatnie i ujemne skutki alkoholu i jego najobficiej konsumowanego roztworu, t. j. wódki. Wykazawszy, że alkohol nie jest żadnym środkiem pożywczym, zwrócił baczną uwagę na działanie wódki u sfer ciężko fizycznie pracujących, które jednak licho się odżywiają. W małej dawce użyta wódka drażni błonę śluzową żołądka, powiększa wydzielanie soku żołądkowego, potrzebnego do trawienia; w zmęczonych podnieca energię, chwilowo zaspokaja głód, koi znużenie fizyczne. Używana np. przy tłustych wędlinach jest lepszą niż chrzan, bo zawiera eter, który rozpuszcza tłuszcz, trudny do strawienia.

Atoli w dawkach większych użyta wódka powoduje upadek sił, energię do pracy niweczy. Ponieważ jednak dodatnie własności wódki pojawiają się odrazu, szkodliwe zaś dopiero później, przeto wódka jest artykułem niebezpiecznym, łatwo bowiem może nierozważnych skłonić do nadużywania alkoholu i zamiast dobrych, sprowadzić zabójcze skutki.

Na powyższych zasadach objaśnił prelegent przyczyny, dla których głównie ludzie biedni padają ofiarą alkoholizmu. Ludzie zamożni, przychodząc do świadomości złych skutków, jakie na nich wywiera alkoholizm, mogą się leczyć, żywić pokarmami pożywnymi. Ciężko pracujący i głodny zaś znajduje w wódce do pewnego stopnia pożywienie (obok podniecenia), bo wódka wytwarza pot i oddech, bez naruszania organizmu, który bez wódki, gdy mu głód doskwiera, wytwarza go sobie kosztem własnych mięśni i tłuszczu. Atoli nałogowe nadużycie alkoholu prowadzi do zniszczenia tkanek, wstrzymania trawienia, rozstroju nerwów, osłabienia woli, aż dochodzi do t. zw. *delirium tremens* i zupełnego nieraz obłąkania.

Prelegent powiada, że pijaństwo jest straszniejsze, niż najrozmaitsze choroby epidemiczne, te bowiem mają swój początek i koniec, tylko pijaństwo jest nie do wygubienia. A że ono prowadzi do nędzy i do rozmaitych najcięższych zbrodni, więc jest nieszczęściem i dla jednostek i dla społeczeństw całych. Walka przeciw pijaństwu — kończył — trwa oddawna, lecz skutki jej słabe. Dajcie ubogim lepszą strawę, a wnet pijaństwo się zmniejszy. Towarzystwa wstrzemięźliwości mogą działać wśród ludu tylko na tle religijnem; inna rzecz co do inteligencyi, bo ta nie pije z potrzeby i łatwo trafić jej do przekonania, wykazując niebezpieczeństwa, grożące przez alkoholizm ludziom, którzy mają być filarami w społeczeństwie.

Po odczycie rozwinęła się nader ciekawa dyskusya, w której zabierali głos przedstawiciele Tow. „Eleuteryi“.

KORESPONDENCYE.

Z wycieczki do Czech.

W bieżącej kampanii, w miesiącu grudniu odbyłem podróż do Wielkich Popowic koło Pragi, „własność J. W. br. Ringhoffera“, ażeby naocznie przekonać się o wynikach z prowadzenia fermentów systemem Prof. Dr. Kues'a, tak zwaną solą pożywczą „Nährsalz-Präparat“.

Obecnie prowadzą tym systemem fermenty w obu gorzelniach ordynacyi przeworskiej i uzyskuje 62 odsetek z każdego kilograma zatartej skrobii. Kadź ustawiona na +10 R. a zawierająca 18—19°S odrabia do 0·4—0·5°S przy +14 R. Zmian w urządzeniu naczyń fermentacyjnych nie potrzeba żadnych, a gdzie się prowadzi jedną matkę, można i nadal przy tem pozostać. Dzienny koszt na sól i t. d. 2 K 80 h. a zysk 30—50 liter spirytusu.

Szczegółowych informacyi, mogę udzielić w gorzelni w Nowosielcach, o 8 kilometów od stacyi kolejowej w Przeworsku oddalonej, lub na żądanie, mógłbym wyjechać w celu wprowadzenia tego systemu. Bliższe warunki listownie.

Kazimierz Mikiewicz

kierownik gorzelń ordynacyi przeworskiej.

Nowosielce 25/1. 1904 poczta Rogóżno, stacya kolei państwowej.

Pytania.

II. Pytanie. Jak należy postępować z kartoflami takimi, które przeszło w trzeciej części ilości skutkiem dostępu powietrza i słońca do krzaków podczas wegetacyi stały się do połowy zielone (nie tylko łupa lecz i miązsz zielone) Czy przy takich kartoflach można polegać na wskazówce wagi Reimanna? (Według tabelki Orzechowskiego, ze wskazówki cukromierza wynika, że zawierają o 2% skrobi mniej niż wskazują na wadze) i jak przeciwdziałać kwasom roślinnym w zielonym ziemniaku zawartym, skutkiem czego słodki zacier ma przeszło 1 cm. kwasu? Proszę Kolegów bardzo o odpowiedź możliwie rychłą i o praktyczne wskazówki.

Bilicz.

III. Pytanie. Czy wzmiankowana w jednym z poprzednich numerów „Gorzelnika“ fabryka kwasu siarkowego Starka w Gorlicach jeszcze egzestuje, i w jaki sposób można z fabryki tej sprowadzać? Pan ten nie ma bowiem zwyczaju na zapytania, dotyczące tegoż kwasu odpowiadać i w "Gorzelniku“ anonsować się nie raczy, nie ma przeto wyjścia innego, tylko dalej przepłacać po miasteczkach kwas siarkowy z fabryk zagranicznych, mimo najlepszych chęci popierania zakapturzonego przemysłu krajowego. *Bilicz.*

Wiadomości ze sfer alkoholowych.

Monopol wódczany. Radca skarbowy dr. Lippert wygłosił niedawno w Wiedniu w Stowarz. austryackiem antialkoholicznem mającem na celu zwalczanie pijaństwa, odczyt, w którym przemawiał za zaprowadzeniem monopolu wódczanego w Austryi. Z pomocą monopolu wódczanego i ograniczenia sprzedaży cząstkowej najłatwiej można zwalczać pijaństwo. Przy tej sposobności skarb państwa zarobi na 348 milionów koron wpływów na czysto 245,800.000 koron rocznie przy konsumcyi 970.000 hektolitrów rocznie. Ministerstwo skarbu posiadać ma już kilka zupełnie gotowych projektów wprowadzenia monopolu wódczanego w Austryi. Te projekty Ministerstwa skarbu sięgają jeszcze roku 1902.

W tej kwestyi zastrzegamy sobie głos na później, skoro zostanie dążenie skarbu państwa do zaprowadzenia monopolu spirytusowego w Austryi wyraźniej stwierdzonem. — Na teraz nie możemy powstrzymać się od uwagi jak to pogodzić tendencyą pochamowania pijaństwa z tendencyą kolosalnego przysporzenia państwu dochodów z konsumcyi spirytusu?

Z czyichże to kieszeni wpłyną do kas skarbowych tak olbrzymie sumy, jeżeli nadmierne używanie alkoholowych napojów zostanie w ten czy inny sposób ograniczone?

Handlom spirytusu w Wiedniu czyniły władze bezpieczeństwa przeszkody w otwieraniu lokalów sprzedaży w niedzielę pod pozorem, że spirytus nie jest artykułem spożywczym.

Przewodniczący stowarzyszenia tych handlów odniósł się do wyższych władz z przedstawieniem, na co otrzymał odpowiedź, że w ustawie nie ma odnośnych do nich w tej mierze postanowień, wolno im przeto w niedziele otwierać lokale od 6—11 przed południem, celem sprzedaży wódek w zamkniętych flaszkach.

Ministerstwo rosyjskie skarbu zwołuje w lutym b. r. konferencyę właścicieli gorzelń w celu należytego omówienia i unormowania sposobu sprzedaży i zastosowania spirytusu denaturowanego dla celów przemysłowych.

Ministerstwo zamierza wyrób i sprzedaż takiego spirytusu poruczyć właścicielom

gorzelń a ograniczyć się do objęcia we własny zarząd tego artykułu tylko w tych okręgach, gdzie nie znajdą się ku temu prywatni przedsiębiorcy.

W Budapeszcie odbędzie się w r. 1905 Kongres antialkoholiczny. Minister spraw wewnętrznych zawiadomił już o tem władze miejskie dając do zrozumienia, by poczyniły w tym kierunku stosowne przygotowania. Zarazem zawiadomił je, że do komitetu dotyczącego wydelegował sekretarza ministeryalnego Arpada Varady.

Rozmaitości.

„Przemysłowiec" zamieszcza następujących Dziesięcioro przykazań:

1. Pamiętaj przed każdym zakupem o „przemyśle krajowym", który nas wywieść ma z nędzy i ekonomicznej niewoli.

2. Nie będzież chwalił i nabywał wyrobów obcych, a ganił wyrób krajowy, zwłaszcza gdy go nie nieznasz wcale;

3. Otocz się w domu pięknem rodzimem, twórczości artystycznej — sztuki stosowanej w wyrobach przemysłu krajowego, a wyrzeknij się szychu i blichtru narzuconego przez obcych;

4. Kochaj wszystko co pochodzi z kraju, wszystko co śród ciężkich warunków wytwarza — nie szydź, lecz radź i dopomagaj w pracy;

5. Nie zabijaj szczerych chęci i usiłowań gorętszych od ciebie, lecz o ile cię stać dopomóż zwycięstwu wspólnej dobrej sprawy;

6. Nie wprowadzaj w błąd swych bliźnich gdy domagają się towarów krajowych mówiąc: że nie istnieją;

7. Nie kradnij opini wyrobom krajowym krytykując je z bezpodstawną złośliwością;

8. Nie wyzyskuj wielkich haseł dla osobistego zysku i nie kładź na towarach obcych marki „wyrób krajowy".

9. Nie żądaj cen wygórowanych za towar krajowy, byś rychło się wzbogacił, bo szkodząc sprawie zaprzepaścisz i własny trud.

10. Nie wyzyskuj ani producentów, ani konsumentów, ani kupców, nie uprawiaj nieuczciwej konkurencyi, nie wyzyskuj pracowników, nabywaj i reklamuj dobry towar krajowy, a przysłużysz się i sobie i ojczyźnie.

Konkurs na wynalazek. Rosyjskie ministerstwo skarbu ogłosiło konkurs międzynarodowy, ofiarując kwotę 50.000 rubli jako nagrodę za najlepszy środek denaturowania spirytusu. Najgłówniejszemi wymaganiami są: czynnik denaturalizacyi nie ma pozbawić alkoholu własności technicznych. Nie ma zawierać elementów palących, jak siarka, fosfor, arszennik itd., ani też trujących, jak niemniej produktów które po wyparowaniu lub przegotowaniu pozostawiają osad stały.

Czynnik ten ma czynić alkohol zupełnie niezdolnym do picia i nie ma być usuwalnym w łatwy sposób. Termin zgłoszenia upływa z 1. lipca 1905. Bliższych szczegółów udzielić może interesowanym Biuro Centralnego Związku fabrycznego we Lwowie.

Oleju lnianego, wyrobu krajowego można dostać w Jaworowie na Wielkiem przedmieściu u Kucyka Mikołaja i u wielu innych. Przemysł ten, jakkolwiek nieznany, kwitnie tam od paruset lat.

Rogóżki i wszelkie wyroby z rogożyny jak koszyki, kobiałki, maty i inne tym podobne wyrabiają gospodarze w Olszanicy obok Jaworowa.

Zamawiać można u Jana Pryjmy w Jaworowie.

Recepta na niszczenie rdzy na przedmiotach niklowych i niklowanych.

Żółte i rdzawe plamy na niklowych lub niklowanych porzedmiotach, można usunąć mieszaniną składającą się z 50 części alkoholu i 1 części kwasu siarczanego, wreszcie 49 części wody — po kilku sekundach opłukuje się przedmiot w czystej wodzie i wyciera na sucho trocinami lub wełnianą materyą.

Aby zaś rdza z poniklowanego żelaza, lub stali usuniętą być mogła, naciera się plamy oliwą, a po kilku dniach napuszcza się je amoniakiem.

Jeżeliby tym razem całkiem nie znikły dodać należy na plamę 1 kroplę kwasu solnego a po chwili dobrze na sucho wytrzeć jak powyżej.

Najprostszy sposób odczyszczania przedmiotów żelaznych od rdzy. W amerykańskich warsztatach mechanicznych rozpowszechniony jest nader prosty a skuteczny sposób odczyszczania przedmiotów od rdzy. Niektóre zwłaszcza części maszyn o kształcie dla pilnika, lub szlifiarki niedostępnym, czyszczą Amerykanie bardzo pomysłowo: łączą oni dany przedmiot z kawałkiem zwykłego cynku i zanurzają w wodzie zakwaszonej nieco kwasem siarczanym. Pozostawiwszy przedmiot na kilka dni w roztworze, można być pewnym, że rdza zeń zniknie. Gdyby jednak dana sztuka była w wysokim stopniu rdzą wyżarta, należy roztwór nieco wzmocnić, wówczas proces galwaniczny skuteczny będzie z pewnością.

Uważać jednak należy, by żelazo znajdowało się z cynkiem w dobrym kontakcie elektrycznym, nalepiej więc jest związać obydwa ciała drutem. Jeśli plamy rdzawe są natury powierzchownej, wystarczy nawet żelazo złączyć z jakimkolwiek galwanizowanym przedmiotem, którego cynkowa powierzchnia działa jak biegun ogniwa galwanicznego.

Jak długo dany przedmiot znajduje się w kontakcie z cynkiem, bynajmniej nie ulega trawiącemu wpływowi kwasu. Z takiej kąpieli żelazo wychodzi koloru ciemno-szarego, należy je natychmiast zmyć i posmarować oliwą.

Dziesiąty zjazd lekarzy i przyrodników polskich we Lwowie w r. 1904 odbędzie się w dniach od 20 — 24 lipca. Na porządku dziennym posiedzeń zbiorowych będzie sprawa zwalczania gruźlicy i alkoholizmu, jako klęsk społecznych. Oprócz tego obradować będzie 20 kilka sekcyi. Wśród nich na szczególną uwagę czytelników naszego pisma zasługuje sekcya 6 ta rolnicza, której gospodarzem jest prof. Dr. Kazimierz Miczyński w Dublanach koło Lwowa, do niego też należy zgłaszać się z wykładami i demonstracyami. Na razie już zgłoszono 2 temata jako przedmiot obrad sekcyi a mianowicie prof. Dr. Waleryan Klecki z Krakowa, będzie mówił o sprawie wyższego wykształcenia rolniczego a prof. Józef Mikułowski-Pomorski z Dublan koło Lwowa będzie mówił o sprawie metody doświadczeń rolniczych w polu.

Instytut antyalkoholiczny. W końcu stycznia b. r. przy paryskiej „Szkole Psykologji“, którą kieruje dr. Edgar Berillon, otwarto Instytut antyalkoholiczny. Leczenie nałogowych pijaków odbywa się tam za pomocą hypnotyzmu. Uroczystość otwarcia nowej lecznicy zagaił dr. Voisin ze szpitala Salpetriére. Po nim dr. Legrain, dyrektor szpitala alkoholików w Ville-Evrard, wypowiedział odczyt o zakładach antyalkoholicznych istniejących zagranicą. Na zakończene dr. Berillon wyjaśnił metodę swego leczenia i przedstawił zebranym szereg pacjentów, w znacznej już mierze wyleczonych ze strasznego nałogu.

Masowe zatrucie. *Lugos.* Wicežupanowi doniesiono o około 100 wypadkach zatrucia w różnych stronach okolicy, przyczem kilka osób zmarło. Zbadano, że zatrucie nastąpiło wódką, w której było wiele ołowiu. Właściciele gorzelń, chcąc, aby wódka była silniejszą, dodawali do kotłów ołowiu. Zarządzono surowe śledztwo.

Berlin. Sekretarz stanu, Posadovsky, przyjął honorowe prezydjum międzynarodowej wywystawy sposobów zużytkowania spirytusu, która odbędzie się na wiosnę w Wiedniu.

Do

Panów Delegatów okręgowych!

Z porzedniego numeru Gorzelnika jest Panom wiadomem, że Towarzystwo gorzelnicze zespoliło się z komitetem wystawowym galicyjskim, a tem samem poddało się pod jego opiekę, chociaż z zachowaniem swej swobody w działaniu. To też w celu obesłania wystawy musimy być czynni nietylko jako gorzelnicy, ale także i to głównie jako członkowie naszego Towarzystwa.

Zamiast zwoływania ankiet, obieram najkrótszą i najtańszą drogę za pomocą tej „odezwy“, a mianowicie iż w myśl przyjętych przez każdego Delegata na siebie obowiązków, pozwalam sobie rozszerzyć ich działalność także i pod względem Wystawy przemysłowej we Wiedniu, dlatego też każdy z Panów Delegatów okręgowych raczy się uważać także za Delegata wystawowego.

Proszę więc Panów o rozwinięcie jak najsilniejszej agitacyi między gorzelnikami w swym okręgu dla przysposobienia jak najwięcej i jak najrozmaitszych okazów gorzelnianych i je do mnie najdalej do 20 marca b. r. zgłaszać, które to okazy zostaną kosztem Towarzystwa na Wystawę odesłane.

Bliższych wyjaśnień i informacyi na każde żądanie jak najchętniej udzielać będę.

Antoni Jenik.
przew. Polsk. Tow. gorzelniczego
w Bołszowcach p. w miejscu.

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie. Lwów, dnia 15 lutego 1904. Dziś notujemy za 50 kilogramów loco Lwów. — Waluta koronowa.

Żyto gotowe od 6·50 do 670·. Żyto na termina od 6·30 do 6·50. Jęczmień pastewny 5·20 do 5·30. Jęczmień browarniany 5·60 do 5·80. Kukurudza nowa 6·— do 6·25. Kukurudza stara od 6·20 do 6·30.

Spirytus paritas Tarnopol za 50 litr. gotowy od 20·50 do 21·75. Spirytus paritas Tarnopol ekskontyngen. 15·50 do 15·75.

Wobec braku gotowego towaru spirytus uzyskał dalszą zwyżkę.

Lwowska Izba kupiecka notuje:

Spirytus surowy bez podatku loco stacye Husiatyn-Stanisławów 40·50 do 40·75 kontyngent, 31·— do 31·25 nadkont. Tarnopol-Brody 40·75 do 41·— kont., 31·25 do 31·75 nadkont. Sokal-Jarosław 41· — do 41·25 kont, 31·50 do 31·75 nadkont. Rafinerye Lwów 43·25 do 43·50 kont., 32·75 do 33·—.

Ceny spirytusu bez wszelkich kosztów za 10.000 litr procent.

Solidarnie popierajcie P. P. Gorzelnicy swój organ! Kupujcie i zamawiajcie tylko u firm ogłaszających się w „Gorzelniku“!

KOKS

otrzymany przy destylacyi najlepszych

węgli gazowych

do opału kotłów parowych

i celów kowalskich

poleca

Zakład gazowy miejski we Lwowie.

J. Weinstock

Fabryka wyrobów metalowych i kotlarnia w Mikulińcach

koło Tarnopola

urządza całkowite gorzelnie rolnicze,

podejmuje się wszelkich rekonstrukcyj starych gorzelń

i dostarcza:

KOTŁY PAROWE wszelkich systemów

PARNIKI HENZEGO

PŁUCZKI do KARTOFLI

KADZIE ZACIERNE własnego, jakoteż innych systemów z przyrządami do chłodzenia i rozdrabniania zacieru.

Rezerwoary na spirytus i wodę.

Aparaty odpędowe ciągłe i destylacyjne.

POMPY do wody, zacieru i spirytusu.

MASZYNY PAROWE

Wykonuje wszystko jak najsumienniej i po najtańszych cenach.

Wszelkie chemikalia Reagencye i papiery reagencyjne, nieodzowne do analiz w **gorzelniach, browarach,** mączkarniach i mleczarniach — **kwasomierze** własnego pomysłu poleca i dostarcza

A. GĄTKIEWICZ

Gorzyczki p. Borowo (Bez. Posen)

Niżej cen berlińskich składów.

Hołowiczanki, drożdżarki, rezerwoary na wodę, **kadzie** fermentacyjne wyrabia w różnych rozmiarach z najlepszego, suchego **drzewa modrzewiowego** i dostarcza po najtańszych cenach bednarz gorzelniany

Johann Heinz w Seifersdorf

poczta Wiese koło Jägersdorf.

(Posiada najlepsze referencye).

Sławne drożdże

z fabryki Ad. Ig. Mautnera i Syna we Wiedniu

główny skład na Galicyę w handlu

KAROLA BAŁŁABANA

Lwow, Halicka 23.

Jedynie przydatne do zacieru gorzelnianego, ponieważ

bez krochmalu.

Zlecenia z prowincyi uskutecznia się bezzwłocznie.



Kto chce **zaoszczędzić pieniędzy** niechaj zażąda **obszernego cennika** ilustrowanego **zegarów, zegarków,** łańcuszków, dewizek, **wyrobów ze złota,** srebra chińskiego — **instrumentów muzycznych — części składowych** do zegarów i werków.

F. Pamm, Kraków

ul. Zielona 3. (założ. 1852 r.)

Nowo założone

BIURO ZAŁATWIEŃ

Ksawerego Burzyńskiego

we Lwowie, ulica Wałowa 5, I. p.

ma do polecenia kilku zdolnych gorzelników, rządców, ekonomów, leśników z wyższym i niższym egzaminem Rachmistrzów, kasyerów z kaucyą. Kontrolorów i wszelkiego rodzaju służbę dworską i miastową, tylko z dobrymi świadectwami.

Na sprzedaż i do wydzierżawienia

kilka drobnych większych majątków ziemskich, także i z gorzelniami.

Poszukuje do kupna mniejszego folwarku blisko kolei i miasta.